

Kroasani sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 dl jogurta
- 3 dl mlijeka
- 1 kocka svježeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašicica soli
- 2 jaja
- 1 dl ulja
- 1 kg mekog brašna tip-400
- 200 g margarina
- 250g švapskog sira
- 200 g praške šunke
- 30 g susama

Priprema

U posudi sjediniti kvasac, šecer i mlako mlijeko, pa ostaviti da odstoji dok kvasac ne nadoe.

U vecoj posudi pomješati jaje, jogurt i ulje, dodati kvasac, posoliti po ukusu ja dodajem manje soli pošto jedu i djeca, te polako dodavati brašno mješajući cijelo vrijeme. Kad tijesto pocne da se odvaja od ruku, izvaditi ga iz posude, te oblikovati 9 malih loptica, prekriti ih krpom i ostaviti da odstoje dok pripremite fil.

Svaku lopticu oklagijom razvuci u krug precnika 30 cm, svaku premazati margarinom, sem posljednje, pa naslagati jednu na drugu i ostaviti da odstoje oko 20 minuta.

Odstojalo tijesto oklagijom razvuci što tanje u krug, te isjeci na 4 dijela u obliku krsta, a svaku četvrtinu podijeliti na 8 dijelova.

Prašku šunku (ja ponekad i koristi bilo koju šunku) isjeci na kockice, pa sjediniti sa švapskim sirom (može i trapist posto ga ja volim). Po kašičicu pripremljene mase staviti na svaki trougao od tijesta i zaviti (na široku stranu tijesta pa motati prema užoj strani).

Oblikovane kroasane poslagati u nauljen, brašnom posut pleh, pa premazati jajetom i posuti susamom.

Pripremljene kroasane ostaviti da odstoje 60 min, a zatim ih staviti da se peku u zagrijanoj rerni na 170 C dok ne porumene.

Sigurna sam da cete uživati!

Prijatno!!!